Die Herrmannsdorfer Hauszeitung
für alle, die mehr wissen wollen,
die Einblicke erhalten, mitdenken
und bewusst genießen möchten.

Ausgabe 112: November 2014

HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Wirtshaus

bald mit „WURSTBAR“

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Alles nur Kopfsache?

Seite 2

Das NEUE Herrmannsdorfer Wirtshaus zum Schweinsbräu

Es hat sich schon rumgesprochen: Zum 1. Januar 2015 übernehmen wir das Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu und integrieren es in die Herrmannsdorfer Lebens-Mittel- und Service-Kultur. Über 20 Jahre hat Thomas Thielemann das Schweinsbräu als selbständiger Pächter und Wirt geführt. Gute bayrische Wirtshauskultur, das war unsere Philosophie und Thomas hat mit seiner ehrlichen, unverfälschten Küche eine gute Grundlage dazu gelegt. Wir wünschen ihm für die Zukunft alles Gute.

Im Wirtshaus zum Schweinsbräu bleibt in der Küche erst mal vieles beim Alten. Die Küche wird weiter von Ole Euler geleitet. Er hat in bekannten Häusern gelernt und viele Jahre lang mit Thomas Thielemann gearbeitet.

Natürlich haben wir uns auch Neues ausgedacht und freuen uns darauf, Sie zu überraschen. Unsere handwerklich und ökologischen Lebens-Mittel, frisch aus der Gärtnerei nebenan und direkt aus den Werkstätten, stehen im Mittelpunkt des neuen Wirtshauses. Mit der ersten WURSTBAR in Bayern entsteht – neben der offenen Küche – ein weiteres Herzstück. Die WURSTBAR wird zur Bühne für Würste, Schinken, Brot und Käse, die in Herrmannsdorf entstehen. Dazu gibt es frisches Herrmannsdorfer Schweinsbräu mit einer Leitung direkt aus der Brauerei.

Wirtshaus mit Metzgerei: Garant für frische, ehrliche, besondere Speisen

Rund um die Bar kann man mittags und abeneds auch mit wenig Zeit kleine, warme oder kalte Köstlichkeiten genießen. Im Restaurant, gleich um die Ecke, etwas ruhiger und mit Blick auf den Fer-kelkindergarten, wird der Gast mit mehr Zeit klassisch verwöhnt.

Ein Wirtshaus für alle soll es auf diese Weise werden. Wir freuen uns darauf, für Sie das Bodenständige aus Herrmannsdorf mit Liebe und Können zu verfeinern, gut zu präsentieren und in freundlicher, gemütlicher Atmosphäre anzubieten.

Tischgespräch mit Carlo Petrini

„Wir wollen kein elitäres Genießertum. Wir wollen Genuss für alle Menschen.“

**Slow Food setzt sich für genussvolles Essen in allen Ecken der Welt ein – aber alle sollen gut essen. Das Recht auf Genuss ist ein universelles Recht. Zum Genießen braucht es keinen Sternekoch, sondern behutsames Kochen ohne Verschwendung, ohne viel Abfall zu produzieren.
Es geht um die Freude am einfachen Essen, um den sorgsamen Umgang mit dem Mangel und der Freude am Genuss.**

Service: eine gute Brühe mit Kochfleisch

Die bevorzugten Stücke zum **Kochen** sind der Tafelspitz, das Bürgermeisterstück, die flache Schulter, die Ochsenbrust und die Zwerchrippe; das klassische **Suppenfleisch für eine gute Brühe** ist die flache Rippe, die Beinscheibe und natürlich die Mark- und Fleischknochen.

Zubereitung Brühe: Das geschnittene Fleisch und die Knochen mit kochendem Wasser übergießen und in kaltem, leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme über viele Stunden köcheln lassen, je länger, desto kraftvoller wird die Brühe. Zwiebeln samt der Schale zugeben. Das Wurzelgemüse, wie Sellerie und Petersilienwurzel hinzufügen und ganz zum Schluss die Möhren. Vor dem Servieren die Brühe durch ein Sieb geben, fertig!

Das eigentliche Kochfleisch ebenfalls mit kochendem Wasser abbrühen und in die bereits köchelnde und abgesiebte Brühe geben. Während der gesamten Kochzeit darf das Fleisch nur noch bei kleiner Flamme sieden. Das Fleisch ist gar, wenn sich eine Nadel oder Fleischgabel leicht hineinstechen lässt. Das Gemüse und die Küchenkräuter werden erst 30 Minuten vor der Fertigstellung dazugegeben.

Die ausführliche Anleitung mit Hintergrundinfos finden Sie unter
www.herrmannsdorfer.de/
die-lebens-mittel/besondere-rezepte-2

Brot des Monats

Stück/1,25 kg
€ 4,99

Roggenbrot
Aus 100% Roggen-Vollkorn, mit Roggen-Natursauerteig – ein Brot, das sich mehrere Tage hält. Unsere Empfehlung: in dünne Scheiben schneiden.

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 112 aus dem neuen Buch **„Fleisch“** von Georg Schweisfurth und Simon Tress

Geschmorte Rinderbeinscheiben

Für 4 Personen:

4 Beinscheiben vom Rind (à 350 g)
Salz, Pfeffer
etwas Öl
1 Zwiebel, gewürfelt
½ Karotte, gewürfelt
¼ Sellerieknolle, gewürfelt
2 Knoblauchzehen,
in feine Streifen geschnitten
1 Zweig Rosmarin, gehackt
2 EL Tomatenmark

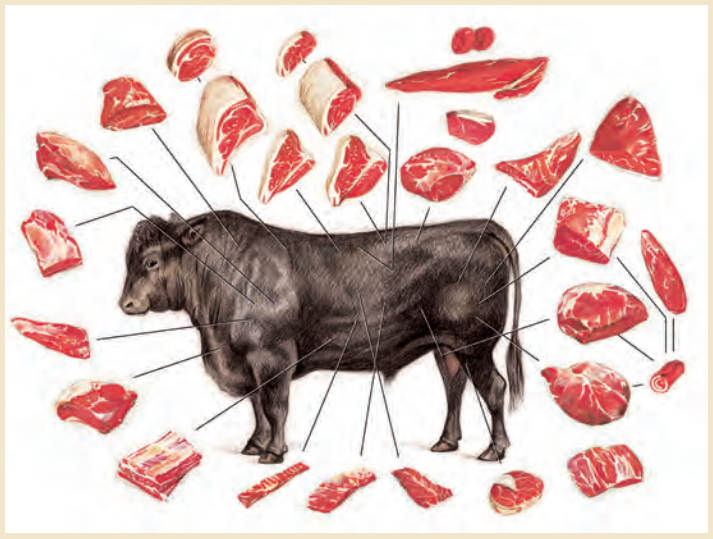
Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen. Das Fett der Beinscheiben mehrmals einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wellt. Nun das Fleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl in einem Topf gleichmäßig anbraten. Danach die Beinscheiben herausnehmen und die Gemüsewürfel mit dem Knoblauch und dem Rosmarin anbraten, anschließend das Tomatenmark unterrühren und kurz weiterbraten.

Nun die Hälfte des Gemüses in einen Römertopf geben, 2 Beinscheiben darauf legen, das restliche Gemüse darüber verteilen und die anderen 2 Beinscheiben daraufsetzen. Kaltes Wasser in den Römertopf gießen, bis das Fleisch bedeckt ist und das Ganze etwa 3 Stunden im Backofen backen. Ist das Beinfleisch weich, ist das Gericht fertig.

Zum Servieren je 1 Beinscheibe auf einen Teller legen und mit etwas Gemüse-Ragout und Sauce anrichten.

Alles nur Kopfsache – oder einfach aus dem Bauch heraus?

Kutteln, Kopffleisch, Schwarte, Herz und Hirn – immer weniger rümpfen da die Nase! Es gibt schon seit langem einen neuen Trend, begonnen in England und den USA, der unter dem Motto **„From nose to tail“ (Von der Schnauze bis zum Ringelschwänzchen)** eine neue Einstellung zum Essen und insbesondere zum Fleischessen zusammenfasst. Quasi als Gegenbewegung zur Fastfoodzivilisation interessieren sich viele wieder für das, was auf den Tisch kommt. Metzger zeigen, wie man ein Schwein zerlegt und wie man aus allen Teilen vom Tier Schmackhaftes zaubern kann. Es geht um die Wurst und um die wahre Handwerkskunst des Metzgers und des Kochs, das sind wir auch dem Tier schuldig, das für unser Essen gestorben ist.



From nose to tail – kochen Sie mal ein außergewöhnliches Stück vom Tier!

Aus allem Schmackhaftes zu machen, geht natürlich nur dann, wenn das Tier anständig gelebt und Gutes gefressen hat. Wahrscheinlich ist das auch ein Grund, weshalb Innereien, Hausschlachtewürste, Presssack, Bries und Sülzen von den Speisekarten verschwunden sind – aus Turboschweinen, die mit Antibiotika verseucht sind, schmecken diese Köstlichkeiten natürlich nicht und haben auch nicht den Gesundheitswert, den sie normalerweise haben.
Unsere Großeltern und Urgroßeltern wussten noch, dass die Leber eines Schweins ideal ist, um den Eisenbedarf zu decken. Die Hühnersuppe aus einem richtigen Suppenhuhn, das nicht ausgezehrt ist und als Zweinutzungshuhn auch Fleisch auf den Rippen hatte, gab es als Heilmittel gegen Grippe und Erkältung.
Ernährungsfachleute sagen, dass das Eisen aus der Schweineleber besser für den menschlichen Körper genutzt werden kann, als das Eisen aus Gemüse.
In unserer europäischen kulinarischen Tradition (= kulinarisches Weltkulturerbe!) hatte jedes klassische Rezept, jede Wurstsorte seinen Sinn und seine Berechtigung, um Gesundheit und Wohlbefinden für möglichst viele Menschen zu akzeptablen Preisen zu garantieren – ohne Pharmaindustrie.
Junge Menschen interessieren sich wieder für diese Zusammenhänge. Es gibt regionale Initiativen zur solidarischen Landwirtschaft – angefangen von Genussschein-Modellen bis zum gemeinsamen Bauernhof von Städtern, wo gemeinsam geerntet und gekocht wird, was die Jahreszeit schenkt. Bei Schnippeldiscos und Sauercrowd, dem großen Sauerkraut-Fest, wird auf spaßvolle Weise für kulturelle Vielfalt geschnippelt, gehobelt, gestampft und getanzt. Jede/r nimmt danach Sauerkraut mit nach Hause.

Auch in unserer Handwerkstatt haben wir uns wieder neue Kurse ausgedacht, um Vielfalt mit Genuss auf die Teller zu bringen. Schon am 29. November gibt es zum Beispiel für unsere Liebhaber norddeutscher, traditioneller Küche den Kurs **Grünkohl und Pinkel.** Werner, der Gärtner, Jürgen, der Metzger und Christian, der Koch laden ein zum gemeinsamen Ernten, Wursten, Kochen, Plaudern und Essen – eine Hommage an dieses einfache, gesunde und gute Wintergericht. Der Kurs **Kutteln, Leber, Herz und Co.** geht zusammen mit dem Metzger und dem Koch alten Rezepten auf den Grund und zaubert Pasteten, Wurst, Vor- und Hauptspeisen. Mehr im neuen Kursprogramm der Handwerkstatt. Es geht um das alte Wissen und um den Respekt vor dem Lebens-Mittel, dem Tier und dem Menschen, der handwerklich produziert.

Käse des Monats

100g
€ 2,29

Der Walnusskäse von den Käserebellen ist ein cremig-schmelzender Rahmkäse mit vielen knackigen Walnussstückchen. Die österreichische Käserei blickt auf eine 150-jährige Tradition zurück und käst demnach ausschließlich mit tagesfrischer Heumilch. Eine Reifezeit von 3 Monaten verleiht ihm seinen mild-nussigen Geschmack!

Wein des Monats

Apulien – Duca d´Ascoli
Nero di Troia Puglia IGT 2011
Die Rebsorte Nero di Troia weist eine völlig eigenständige Stilistik auf. Der Wein präsentiert sich mediterran-würzig mit straffem, dabei in den Extrakt sehr gut integriertem Tannin, sowie eine Spur in der Art von Eukalyptus. Ein vorzüglicher Begleiter zu Schmorgerichten.

0,75 Liter
€ 7,99

Prädikat: „Sehr empfehlenswert!

Die Sau muss aufgehen! Das ist unserem Metzgermeister Jürgen Körber ganz wichtig! Er hat mitgewirkt beim neuen Buch von Georg Schweisfurth und Simon Tress, die mit 220 Rezepten ihrem Ärger darüber, dass heute fast nur noch die „Edelteile“ von Schweinen, Rindern und Geflügel in die Einkaufkörbe wandern, Luft gemacht haben.

€ 49,99
Christian Verlag

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Unsere Geschäfte in und um München

Viktualienmarkt
Frauenstr. 6, mit Bistro ÖQ, Tel. 089/26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen, Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Sendling, Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Neuhausen
Nymphenburger Straße 187
Tel. 089/167 93 15

Haidhausen
Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Bogenhausen
Herkomerplatz
mit Bistro + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestr. 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Gauting
Leutstettener Straße 2
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/89 54 35 03

Solln
Wolfratshauser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer auch bei

Biomarkt Planegg
Planegg, Mathildenstr. 1
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof
Sendling, Plinganserstr. 6
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost
Ismaning, Bahnhofstr. 9
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald, Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096